



CORDE DU TERROIR

Composition

Farine de blé CRC®
Farine de seigle CRC®
Son de blé CRC®
Levain liquide
Sel
Levure

Recette aux fruits
Mélange automnal :
*cranberries, raisins secs, cubes
abricots séchés, pistaches,
noisettes, pruneaux*
Miel

Allergènes

Gluten (blé, seigle)

Recette aux fruits
Fruits à coques et
produits dérivés,
sulfites

Caractéristiques

La corde est un pain rustique qui se caractérise par sa forme vrillée. Sa mie est dense, grasse et nacrée ; sa croûte fine et craquante. Le son de blé qu'elle contient apporte de nombreux éléments nutritifs, en particulier les fibres alimentaires.

Comment la déguster ?

Au petit-déjeuner : toasté et tartiné de confiture

Autres repas : fromage à pâte molle, charcuterie (terrines, pâtés, jambon cuit), viande et gibier

Recette aux fruits : au petit-déjeuner ou avec du fromage frais

Conservation après achat
2 jours (torchon, endroit frais et sec)

En magasin

- EN HAUTEUR**
• debout (mettre en valeur son visuel rustique)
- PRÈS DE LA CAISSE**
• en dégustation
- petite quantité à renouveler (fraicheur)
- PLUSIEURS FORMES**
• en façonnage allongé comme une baguette (250 g)
• en façonnage court bâtard ou pavé (300 à 400 g)

